

MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

COLA DE PESCADO

MEJORA ORGANOLEPTICA Y DE FILTRABILIDAD DE LOS VINOS

APLICACIONES

La COLA DE PESCADO o ICTIOCOLA es la mejor opción en la clarificación de vinos blancos y rosados que presenten dificultad en su clarificación.

La COLA DE PESCADO mejora la filtrabilidad de vinos que procedan de vendimias alteradas, confiriéndoles a su vez brillo y limpidez.

La mejora organoléptica de los vinos viene dada por la eliminación de sustancias responsables del amargor, afinando de esta forma los vinos.

La clarificación de los vinos con COLA DE PESCADO permite no sólo mejorar las características organolépticas de los mismos, sino también prepararlos para optimizar las filtraciones posteriores.

Tanto por la naturaleza de la COLA DE PESCADO como su dosis de trabajo, no requiere la utilización conjunta con ningún otro coadyuvante de clarificación.

MODO DE EMPLEO

Dispersar la COLA DE PESCADO, 200 g por cada 10 litros de agua fría.
Agitar enérgicamente y dejar hinchar durante unas horas.
Adicionar la misma cantidad de agua fría agitando de nuevo.

Añadir al vino total a tratar con bomba dosificadora homogeneizar bien el depósito.

DOSIFICACIÓN
De 1 a 2 g/hl.

PRESENTACIÓN

Bolsa 100 gr. y 1 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor.
Embalaje abierto: utilizar rápidamente

